

# Introduction

Hélène FRANCONIE, Monique CHASTANET  
et François SIGAUT

Le colloque à l'origine de ce livre s'est tenu à AGROPOLIS-MUSEUM. Localisé à Montpellier, et voulu par son fondateur Louis Malassis en hommage aux paysans du monde, ce musée est consacré à l'agriculture et à l'alimentation. De 1999 à 2003, dans le cadre d'un partenariat établi avec le Musée National des Arts et Traditions Populaires de Paris et le Centre d'Ethnologie Française du CNRS, et soutenu par l'EHESS, il accueillait le projet AGAPI (« analyse et représentation spatiale des *agricultures* et systèmes *alimentaires préindustriels* »), porté par François Sigaut. Le groupe de travail réuni pour inventorier des problématiques à explorer se voyait alors interpellé en ces termes par Didier Chabrol, secrétaire général d'AGROPOLIS-MUSEUM et spécialiste des questions d'alimentation : « Qui, parmi vous, peut définir ce qui différencie le boulgour du couscous ? »

Les spécialistes que nous croyions être ont dû s'avouer mutuellement l'étendue de leurs ignorances sur ces produits céréaliers qui voisinent sur les étagères de nos cuisines et les rayons de nos supermarchés. Ce qui est plutôt bon signe, puisqu'il paraît que c'est à cela qu'on reconnaît un spécialiste ! Il n'empêche, nous n'arrivions pas à nous entendre sur la façon exacte de fabriquer le couscous... D'où l'idée d'attirer l'attention de nos collègues sur les produits céréaliers autres que les grands classiques (pain, pâtes alimentaires, bières...), en lançant un atelier pour en établir l'inventaire et la description, mais aussi pour les situer dans des pratiques sociales, qu'elles soient liées au quotidien ou à l'exceptionnel (fêtes, cycles calendaires, usages religieux). Les objectifs étaient de croiser les regards et de rechercher des convergences pour améliorer l'identification de ces produits d'apparence souvent similaire. D'établir également des

références utiles à l'ensemble de la communauté scientifique, au-delà des habitudes propres à chaque discipline. De favoriser enfin la diffusion de ces connaissances auprès d'un large public. L'enjeu parut suffisamment important pour qu'AGROPOLIS-MUSEUM décide de prendre en charge l'organisation d'un colloque, intitulé « Couscous, boulgour et C<sup>ie</sup> ».

Près de quarante-cinq personnes vinrent participer aux journées de travail des 9 et 10 mai 2000, dont plus de la moitié avaient préparé les textes qui servirent à nourrir les débats. Si l'ethnologie tenait une place importante, les autres disciplines étaient bien représentées : histoire, archéologie, linguistique, botanique, agronomie, histoire des techniques, techniques des produits céréaliers, etc. Des industriels aussi s'étaient déplacés. La réflexion nourrie par les communications et les discussions fut complétée par la projection de deux films ethnographiques. Enfin, les repas réalisés par un restaurateur ami du musée furent l'occasion d'identifier concrètement certains des produits étudiés, en particulier du couscous roulé à la main spécialement à notre intention, et du « vrai » taboulé à base de boulgour. Les *gaudes* bressanes firent aussi l'objet d'une dégustation, tandis que des échantillons de grains ou de produits circulaient pendant les séances.

Le présent ouvrage est donc le résultat de ces deux jours de discussions. Il avait été précisé aux auteurs de communications que l'on attendait d'eux la prise en compte des débats pour la publication de leur article. De fait, un long travail d'homogénéisation commençait, auquel les auteurs se prêtèrent de bonne grâce, acceptant de remanier parfois profondément la structure de leur article, et de tenir compte de moult suggestions concernant la terminologie. La mise en parallèle des différents textes permettait aussi de relever des lacunes dans les descriptions proposées. Plusieurs auteurs retournèrent sur leur terrain d'enquête pour compléter ou affiner leurs observations. L'identification botanique des plantes fut supervisée par Michel Chauvet.

Blé, orge, maïs, millet et panis, sorgho, riz sont au menu de cet ouvrage, accompagnés aussi de non-céréales à usage semblable, comme la quinoa, le sarrasin, l'amarante ou... le manioc. De la préhistoire aux procédés industriels actuels, l'inventaire des produits et des pratiques a été mis en valeur dans des régions très variées : Maghreb, Afrique subsaharienne, Proche-Orient, Inde et régions himalayennes, et bien évidemment Europe (Portugal, Italie, Suisse, France).

Auteurs et auditeurs ont donc apporté une masse de données. Mais nos échanges ont montré que nous nous heurtions tous aux mêmes obstacles. Tout d'abord l'absence d'une terminologie normalisée pour décrire les opérations et les filières techniques (décortiquer, étuver, rouler, malaxer...)

ainsi que leurs résultats (grau, semoule, pâte...). Ensuite l'absence d'un référentiel exhaustif qui permettrait de se reconnaître dans la diversité des produits. Comment savoir si le mets appelé « A » par tel auteur ayant travaillé dans telle région est le même que le mets appelé « B » par tel autre, qui a recueilli ses informations dans une autre population habitant à quelques dizaines de kilomètres de la première ? Sinon, quelles sont exactement les différences ? Lorsque les descriptions sont brèves, elles laissent souvent de côté des données nécessaires à la comparaison, et lorsqu'elles sont détaillées, les informations essentielles sont parfois noyées au milieu des autres. Du côté des sciences biologiques, la situation n'est guère meilleure. La recherche agronomique se concentre sur les produits d'importance économique au sens le plus étroit de terme, les produits industriels. Les généticiens ne travaillent guère que sur les « grandes » céréales : blé tendre, blé dur, riz, maïs, et laissent de côté les autres, considérées comme secondaires ou mineures. Les technologues étudient le pain français et les pâtes alimentaires, mais négligent les produits régionaux ou exotiques. Enfin, le monde de la recherche biologique, soumis à des contraintes de plus en plus fortes, tend à abandonner son rôle de synthèse et de diffusion des connaissances, que ce soit par les moyens traditionnels (réalisation de manuels, de dictionnaires) ou nouveaux (bases de données, sites en ligne). Le résultat, c'est que chaque chercheur est amené à bricoler ses méthodes et sa terminologie comme il peut pour décrire les faits qu'il a observés.

C'est d'autant plus paradoxal que la globalisation nous fait connaître la diversité des cuisines du monde. Ce processus, déjà engagé à l'époque des colonisations européennes, s'est accéléré avec les migrations humaines – que leurs causes soient économiques ou politiques –, avec les voyages touristiques et avec la diversification de l'offre de produits sur le marché mondial. Dans le même temps, le paradigme de l'industrie alimentaire, – produire en masse des aliments sains du point de vue bactériologique et chimique, en décomposant et recomposant des ingrédients anonymes et interchangeables –, arrive à ses limites. Une fraction croissante des consommateurs, au moins dans les pays riches, exprime son insatisfaction devant des aliments qui ne lui évoquent plus rien. On a trop oublié que l'acte de manger est profondément culturel, et que les aliments doivent faire sens pour assurer notre équilibre individuel et social. Le souci de la traçabilité, les produits de terroir, les appellations d'origine, les cuisines ethniques constituent autant de signes de cette évolution. Si l'on ne veut pas sombrer dans la cacophonie culinaire, il nous apparaît essentiel d'accompagner cette demande sociale en décrivant précisément la diversité des aliments

du monde, leur histoire, leur géographie et les relations qu'ils entretiennent avec les peuples qui les ont élaborés.

De toute évidence, on ne sortira de ces difficultés et on ne répondra à ces enjeux qu'en retrouvant les voies de la coopération entre spécialistes. Il faut renouer avec la tradition représentée par Maurizio et ses émules, en renouvelant les objectifs et les méthodes. Ethnologues, historiens, archéologues, linguistes, etc., doivent (ré-)apprendre à travailler ensemble ainsi qu'avec leurs collègues des sciences et techniques alimentaires, non pas pour le simple plaisir de l'interdisciplinarité, mais pour franchir les obstacles qui, séparément, les arrêtent. Ce livre, nous voulons le croire, montrera à tous ses lecteurs combien ces coopérations sont nécessaires, et combien elles peuvent être fructueuses.

\* \* \*

Nous tenons à rappeler le rôle d'AGROPOLIS-MUSEUM et de ses responsables (Louis Malassis et Didier Chabrol) dans l'organisation du colloque, tant par la mobilisation de la logistique du musée (secrétariat, reprographie, moyens audio-visuels), que par le financement du déplacement des communicants, assuré conjointement avec le SYAL grâce à l'intervention de José Muchnik. Nous voulons remercier à nouveau le personnel d'AGROPOLIS-MUSEUM pour son implication dans la tenue du colloque. L'organisation du colloque puis la publication de cet ouvrage n'auraient pu avoir lieu sans la mise à disposition d'Hélène Franconie par le CNRS (MNATP/CEF puis IDEMEC). Cette publication a bénéficié d'une aide financière de l'INRA, obtenue grâce à l'entremise de José Muchnik. La contribution de Monique Chastanet a été décisive dans la dernière phase de mise au point du manuscrit, par sa participation au suivi éditorial et à la relecture des épreuves. Enfin, nous souhaitons exprimer à François Gautier combien nous avons apprécié ses compétences et le soin apporté à la mise en forme du manuscrit, et le remercier pour la disponibilité dont il a fait preuve.